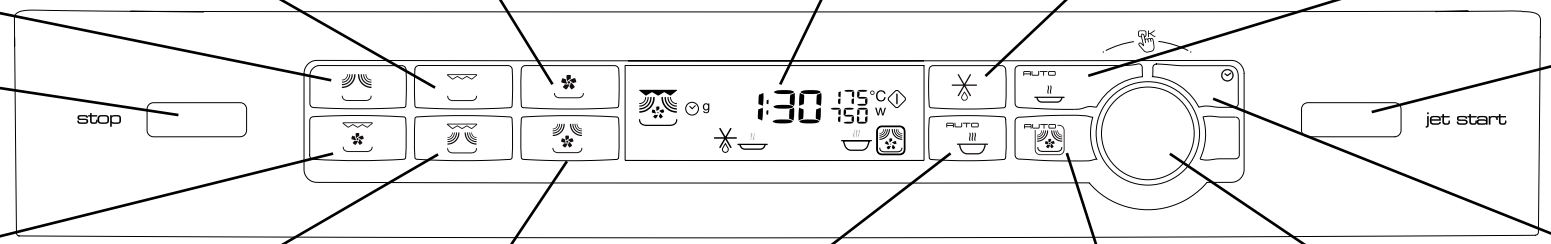
FR

# GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

JT 367

## BANDEAU DE COMMANDES




**Touche Micro-ondes**
Sert à sélectionner la fonction micro-ondes.

**Bouton Grill**
Sert à sélectionner la fonction Grill.

**Air pulsé**
Sert à sélectionner l'air pulsé.

**Afficheur numérique**
L'écran affiche l'heure (au format 24 heures) et les symboles d'indication.

**Touche de préchauffage Jet**
Sert à sélectionner la fonction Jet Defrost.

**Touche de réchauffage automatique**
Sert à sélectionner la fonction de réchauffage automatique.

**Touche Arrêt**
Appuyez sur Arrêt pour arrêter ou réinitialiser les fonctions du four.

**Touche Jet Start**
Sert à démarrer la cuisson ou activer la fonction Démarrage rapide.

**Touche Quick Heat**
Sert à sélectionner la fonction de chauffage rapide.

**Touche Grill Combi**
Sert à sélectionner la fonction Grill Combi.

**Touche Forced Air**
Sert à sélectionner la fonction Chaleur pulsée combinée.

**Auto cook**
Sert à sélectionner la fonction Auto Cuisson.

**Touche chaleur pulsée combinée automatique**
Sert à sélectionner la fonction Chaleur pulsée combinée automatique.

**Bouton de réglage et de confirmation**
Tourner pour sélectionner :
Niveau de puissance du micro-ondes
Temps de cuisson
Température
Poids
Classe des aliments
et appuyer pour confirmer.

**Touche Horloge**
Appuyez pour sélectionner :
Réglage de l'horloge
Minuteur

## INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

**Pour interrompre la cuisson :**
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.

**Pour poursuivre la cuisson :**
Fermez la porte et appuyez *UNE FOIS* sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.
Si vous appuyez *DEUX FOIS* sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

**Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :**
Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).

## SONNERIE

**Un signal sonore** retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.

**Cette fonction** peut être activée ou désactivée en maintenant la touche Arrêt enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un bip retentisse.

**Remarque :** Les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

## MINUTEUR

**Utilisez cette fonction** si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

1. **Appuyez sur la touche Horloge.**
2. **Tournez le bouton de Réglage** pour régler la durée à mesurer.
3. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

## FONCTION JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

**Utilisez cette fonction** pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que les potages, le café ou le thé.

**Appuyez sur cette touche** pour faire démarrer automatiquement le four à sa puissance maximale pendant 30 secondes. *Chaque nouvelle pression* augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage après le démarrage de la fonction.

## CHOIX DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES

| FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT | |
|---|---|
| Puissance | Utilisation conseillée : |
| JET | **Réchauffage de** boissons **,** eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure. |
| 750 W | **Cuisson de** poisson , légumes, viandes, etc. |
| 650 W | **Cuisson** de plats qui ne peuvent pas être remués. |
| 500 W | **Cuisson** attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts. |
| 350 W | **Cuisson lente de** ragoûts, ramollissement de beurre. |
| 160 W | **Décongélation.** |
| 90 W | **Ramollissement du** beurre, des fromages et de la glace. |

FR

# GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

JT 367

## DÉCONGÉLATION RAPIDE

**N'UTILISEZ CETTE FONCTION** que pour la décongélation. La fonction Jet Defrost (Décongélation rapide) ne peut être utilisée que pour décongeler très rapidement les aliments congelés appartenant à l'une des familles indiquées ci-dessous. Utilisez la décongélation manuelle pour les aliments ou poids non indiqués dans la liste.

REMARQUES

**POUR OBTENIR D'EXCELLENTS RÉSULTATS,** il est NÉCESSAIRE de :

- spécifier le POIDS de l'aliment sélectionné avec le maximum de précision.
- retourner les aliments lorsque le four vous y invite.

| CLASSE D'ALIMENTS | | QUANTITÉ |
|---|---|---|
| 1 | **VIANDE** | **100 G - 2 KG** |
| 2 | **VOLAILLE** | **100 G - 3 KG** |
| 3 | **POISSON** | **100 G - 2 KG** |
| 4 | **LÉGUMES** | **100 G - 2 KG** |
| 5 | **PAIN (MICHE)** | **100 G - 2 KG** |

## GRIL

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire :

- Croque-monsieur au fromage et sandwichs chauds
- Saucisses
- Brochette au gril
- Pommes duchesse
- Gratin de fruits

## GRIL COMBI

| SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE | |
|---|---|
| PUISSANCE | UTILISATION CONSEILLÉE : |
| 650 W | **CUISSON DE** légumes et gratins |
| 350 - 500 W | **CUISSON DE** volailles et lasagnes |
| 160 - 350 W | **CUISSON DE** poisson et gratins surgelés |
| 160 W | **CUISSON DE** la viande |
| 90 W | **GRATINS DE** fruits |
| 0 W | **BRUNISSAGE** uniquement pendant la cuisson |

## CHALEUR PULSÉE

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire :

- Meringues
- Pâtisserie
- Gâteaux
- Soufflés
- Volaille
- Viandes rôties

## CHALEUR PULSÉE COMBINÉE

**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR CUISINER DES** rôtis, de la volaille, des pommes de terre en robe des champs, des plats surgelés, des gâteaux, des pâtisseries, du poisson et des puddings.

| SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE | |
|---|---|
| PUISSANCE | UTILISATION CONSEILLÉE : |
| 350 W | **CUISSON DE** volailles, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poissons |
| 160 W | **CUISSON DE** viande rôtie et & cakes |
| 90 W | **CUISSON** Gâteaux et viennoiseries |

## CHAUFFAGE RAPIDE

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour réchauffer le four vide. **N'INTRODUISEZ PAS D'ALIMENTS** dans le four avant ou pendant son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler. **AU COURS DU PRÉCHAUFFAGE,** le four doit être toujours vide.

## CUISSON AUTOMATIQUE (AUTO COOK)

**UTILISEZ CETTE FONCTION** UNIQUEMENT pour la cuisson.
Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec les familles d'aliments indiquées ci-dessous.

| CLASSE D'ALIMENTS | | QUANTITÉ |
|---|---|---|
| 1 | **POMMES DE TERRE AU FOUR** | **200 G - 1 KG** |
| 2 | **LÉGUMES FRAIS** | **200 G - 800 G** |
| 3 | **LÉGUMES SURGELÉS** | **200 G - 800 G** |
| 4 | **LÉGUMES EN CONSERVE** | **200 G - 600 G** |
| 5 | **POP-CORN** | **90 G - 100 G** |

**POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU** OU si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

## RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour réchauffer des plats précuisinés ou du lait.

| CLASSE D'ALIMENTS | | QUANTITÉ |
|---|---|---|
| 1 | **GRANDE ASSIETTE** | **250 G - 600 G** |
| 2 | **SOUPE** | **200 G - 800 G** |
| 3 | **PLAT SURGELÉ** | **250 G - 600 G** |
| 4 | **LAIT** | **100 G - 500 G** |
| 5 | **RAGOÛT** | **200 G - 800 G** |

**POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU** OU si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" .

## CHALEUR PULSÉE COMBINÉE AUTOMATIQUE

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour les aliments énumérés ci-dessous.
**NE PAS UTILISER** la plaque à pâtisserie pour les catégories d'aliment 1&2.

REMARQUES

**UNE FOIS TERMINÉ LE PRÉCHAUFFAGE,** le four s'arrêtera et vous invitera à enfourner ("ADD") les aliments.

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **POULET** | **800G - 1500G** |
| 2 | **LASAGNES SURGELÉES** | **400G - 1000G** |
| 3 | **BISCUITS, COOKIES** | |
| 4 | **PÂTE À PAIN PRÊTE À CUIRE** | |
| 5 | **PETITS PAINS, SURGELÉS** | |

**POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU** OU si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe “Chaleur pulsée combinée.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| **TENSION D'ALIMENTATION** | 230 V / 50 Hz |
| **PUISSANCE NOMINALE** | 2200 W |
| **FUSIBLE** | 10 A |
| **PUISSANCE MO** | 1000 W |
| **GRIL** | 1200 W |
| **CHALEUR PULSÉE** | 1500 W |
| **DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)** | 377 x 487 x 538 |
| **DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)** | 210 x 395 x 370 |

4 6 1 9 6 5 6 2 3 5 0 1